

Article

« Frontières alimentaires et mets transfrontaliers : la pizza, questionnement d'un paradoxe »

Sylvie Sanchez

Anthropologie et Sociétés, vol. 32, n° 3, 2008, p. 197-212.

Pour citer cet article, utiliser l'information suivante :

URI: <http://id.erudit.org/iderudit/029724ar>

DOI: 10.7202/029724ar

Note : les règles d'écriture des références bibliographiques peuvent varier selon les différents domaines du savoir.

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter à l'URI <https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/>

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche. Érudit offre des services d'édition numérique de documents scientifiques depuis 1998.

Pour communiquer avec les responsables d'Érudit : info@erudit.org

FRONTIÈRES ALIMENTAIRES ET METS TRANSFRONTALIERS

La pizza, questionnement d'un paradoxe

Sylvie Sanchez



Au début des années 90 arrivaient en France de nouvelles enseignes de *fast-food* proposant à la vente un modèle de pizza inédit dans cette partie de la vieille Europe : des « pizzas américaines ». Le fait se produisit alors que le pays était à nouveau agité par des débats portant sur la « perte de la spécificité française » au profit d'un modèle nord américain¹. Ces pizzas arrivaient à point nommé pour devenir une preuve tangible du processus d'érosion en cours décrit par les plus pessimistes penseurs de la mondialisation. Pourtant, personne alors ne pensait à incriminer un impérialisme italien ayant diffusé sa pizza nationale en Amérique – et bien plus largement sur une part importante de la planète. De surcroît, l'Amérique elle-même ne faisait que rebasculer vers l'Europe un modèle adopté un siècle auparavant et rendu quasiment méconnaissable par un travail de dentellière ayant permis d'ajuster, au gré des interactions humaines et des changements socio-économiques, le modèle initial aux sensibilités d'outre Atlantique.

Il est aujourd'hui difficile de nier que l'Amérique ne soit devenue un foyer d'influence des sociétés modernes occidentales, mais doit-on pour autant en conclure qu'elle soit en passe d'instaurer dans le même temps un état d'homogénéisation généralisée²? Notre difficulté à penser l'emprunt et le changement culturel perçant ici à l'heure américaine, se présente comme un fait récurrent de l'histoire des contacts interculturels. Le Japon du XIX^e siècle, pour ne prendre qu'un exemple, craignait l'occidentalisation au même titre que nos contemporains ne craignent l'américanisation. Pourtant, si comme dans le Japon du XIX^e siècle, entre peur et fascination pour l'élément exogène, l'adoption a lieu, elle mérite précision. L'expérience japonaise nous apprend que les emprunts exogènes ont été canalisés par un ensemble complexe de tactiques puisées dans le bagage culturel préexistant à leur arrivée (Sabouret 1991). C'est de ces mécanismes dont nous voudrions traiter dans cet article. Ils se regroupent sous le concept de réappropriation³.

1. Sur l'histoire et les manifestations de l'anti-américanisme en France, voir Kuisel (1993) et Kaspi (1999).
2. Par exemple, le XVI^e siècle a été sous domination culturelle hispanique et nous n'en sommes pas pour autant réduits à cet héritage aujourd'hui. Voir Gruzinski (1999) sur la question.
3. Le concept de réappropriation est emprunté aux études sur l'acculturation initiées par l'anthropologie américaine. Si elles sont centrées sur les changements affectant les cultures et les identités en général, les outils théoriques qui y ont été développés permettent de penser les mécanismes de l'emprunt comme ses conséquences sur la diversité culturelle sur le terrain

Nous verrons que, par son entremise, les emprunts exogènes, loin de signer un alignement des uns sur les pratiques culturelles des autres, sont bien souvent à l'origine de l'émergence de nouvelles formes mêlées qui sont plus que la somme des parties. Est-il besoin de rappeler le sentiment d'étrangeté fascinante qu'éveille encore le Japon auprès du monde occidental pour signifier la distance prise par cette culture qui a pourtant emprunté nombre de pratiques à ce même Occident? Outre la nécessité de mesurer objectivement la réalité ou le degré de cette menace d'uniformisation⁴, on peut se demander ce que l'on cherche à traduire par son invocation quasi rituelle, ici et au XX^e siècle comme dans le Japon du siècle précédent. Comment aborder les modalités de l'interrelation culturelle et éclairer la nature des évolutions qu'elles engendrent?

Si l'anthropologie a su souligner le caractère fondamentalement hybride des cultures qui se sont toujours construites et déployées sur fond de contacts, d'emprunts et d'échanges, nombre de ses figures marquantes, parmi lesquelles Claude Lévi-Strauss, n'en n'ont pas moins cédé aux scénarios les plus alarmants, annonçant une homogénéisation de nos mondes culturels⁵. Or, ainsi que le parcours

alimentaire en particulier. Initialement, c'est le terme de « réinterprétation » qui a été proposé et défini par M. J. Herskovits (1952), comme un processus par lequel d'anciennes significations sont attribuées à des éléments nouveaux ou par lequel de nouvelles valeurs changent la signification culturelle de formes anciennes. Précisant cette première définition, H. G. Barnett (cité par Bastide 1998) a énoncé trois règles générales agissant dans ce processus, à partir de la distinction entre « forme », « fonction » et « signification » de l'élément emprunté ; il a montré que : premièrement, plus la forme est « étrange » (c'est-à-dire éloignée de la culture receveuse), et plus son acceptation est difficile. Deuxièmement, les formes sont plus aisément transférables que les fonctions. En troisième lieu, un trait culturel, quelles que soient sa forme et sa fonction, est d'autant mieux accepté et intégré qu'il peut prendre une signification en accord avec la culture receveuse. Les études sur l'acculturation ont par ailleurs mis en évidence le processus dynamique qui naît des contacts culturels, soulignant dans le même temps que l'acculturation ne se produit jamais à sens unique : un groupe n'est jamais uniquement preneur ou receveur, même si cette relation de réciprocité est rarement symétrique. Bastide soulignera le rôle des individus : loin d'être les instruments de processus initiés par des structures qui les dépassent, ils sont partie prenante du changement culturel initié par l'emprunt. Sur ce point voir Barth (1995 : 203-249), et H. L. Moore (1999 : 1-23).

4. Voir par exemple Forse et Langlois (1995) : sur la base d'analyses macro-économiques et macro-sociales du changement culturel dans quatre sociétés comparables, les auteurs montrent qu'à côté des spécificités marquées que conservent chacune des sociétés, et une fois démêlés l'imbrication des tendances ainsi que les mécanismes de causalité sous-jacents, la comparaison révèle que des tendances identiques peuvent jouer des rôles structurels différents. Bien que cela soit assez paradoxal, la convergence n'implique pas l'uniformité.
5. Lévi-Strauss explique que pour qu'une « civilisation mondiale soit en bonne santé », il faut maintenir de la diversité dans les styles de vie car pour les cultures en relations mutuelles, il existe « un certain optimum de diversité au-delà duquel elles ne sauraient aller [sans déperir], mais en dessous duquel elles ne peuvent non plus descendre sans danger [sans se dissoudre en une autre culture] » (Lévi-Strauss 1996 : 381). Une civilisation « implique la coexistence de cultures offrant entre elles le maximum de diversité et consiste même en cette coexistence. La civilisation mondiale ne saurait être autre chose que la coalition, à l'échelle mondiale, de cultures préservant chacune son originalité » (Lévi-Strauss 1958 : 417). Or, sur la base du constat d'une « première de l'humanité » consistant en l'émergence d'une « civilisation

de la pizza en témoigne, il paraît raisonnable d'opposer l'hypothèse inverse. Bien que prise modeste dans le vaste domaine des comestibles, la pizza se révèle être un support exemplaire pour l'analyse de ces phénomènes complexes⁶. Mets aux racines archaïques, devenu étendard de la modernité, la pizza a traversé l'histoire comme les aires géographiques et culturelles. Pourtant, ce comestible transfrontalier ne signe pas l'effacement des frontières : son adoption s'accompagne toujours d'un processus de réappropriation au cours duquel elle est pétrie de traits de culture locale et s'intègre harmonieusement dans un système de règles lui préexistant, le mets faisant à nouveau frontière pour tout autre groupe que celui qui l'a travaillé et remis en forme. Pour illustrer ce fait, nous réunirons d'abord quelques éléments de définition de la pizza qui précisent sa forme, son usage et sa signification dans son pays d'origine. Ils constitueront notre « point zéro » ou état « T » de la pizza à une époque et dans un lieu donnés ; c'est à partir de ce modèle de référence que nous pourrions suivre, dans un second temps, les évolutions du mets à travers le temps et les aires géographiques. Nous allons voir se dérouler un jeu de déplacement des frontières, tantôt renforcées, tantôt masquées, mais toujours reconstruites. Nous montrerons que la polymorphie dont témoigne la pizza continue à distinguer les groupes, tandis que sa malléabilité atypique donne à penser.

Définition du mets dans son pays d'origine

Selon un document d'archive de la cathédrale de Gaète, la pizza est un « mot italien attesté d'abord au sens de "fouace, galette" depuis 997 en latin médiéval » (Imbs 1980, 8). En 1535, il est retrouvé en dialecte napolitain (suivant les recherches de B. Di Falco), et en 1549 en langue italienne. Il est attesté au sens actuel depuis 1570. G. Princi-Braccini a proposé comme étymon un mot gotique

occidentale », Lévi-Strauss redoute l'uniformisation de la planète qu'il exprime à travers l'image d'un monstre préhistorique croulant sous son propre poids, la disparition de la diversité signant la mort des différentes cultures et l'effondrement de l'humanité : « une humanité confondue dans un genre de vie unique est inconcevable parce que ce serait une humanité ossifiée ». Sur le déroulement de cette analyse, voir Lévi-Strauss (1996 : 381-420).

6. L'article est tiré d'une thèse d'anthropologie (Sanchez 2002) menée suivant une méthode comparative et transdisciplinaire. La transdisciplinarité a permis de mettre en évidence les processus sous-jacents qui autorisent, favorisent ou empêchent l'adoption, et d'approcher les différentes facettes de la construction d'un nouvel objet dans le jeu des rencontres. L'inscription de la pizza dans des contextes historiques, idéologiques, sociaux, et culturels appelait cette méthode. Partant du lieu d'origine du mets (Naples) et du parcours migratoire de ses propriétaires, l'enquête a été conduite aux États-Unis, en France et en Italie, les deux premiers pays comprenant d'importants foyers de Campaniens tandis que l'observation de ceux restés en Italie devait permettre de comprendre le changement de statut de la pizza dans son pays d'origine, et de le comparer à celui qui l'a touché en dehors de la péninsule. Or, l'enquête révélera que si la pizza est devenue marqueur identitaire national sur l'ensemble du territoire italien, la popularité qu'elle a connue à l'étranger n'a pas été sans incidence sur le regard que lui ont peu à peu porté les Italiens eux-mêmes. L'analyse se base sur l'étude de documents d'archives, de la littérature scientifique, de la presse nationale et professionnelle, sur la réalisation d'entretiens semi directifs, et de petits questionnaires qui ont eu la double fonction de reconstruire des pôles de diffusion et de comprendre les représentations associées au mets au fil du siècle, tant du point de vue des mangeurs que des acteurs de la profession ou des institutionnels.

ou longobard, *bizzo* (haut allemand), « morceau (de pain), bouchée, fouace ». R. Giacomelli a proposé comme origine *pitta* (grec vulgaire), « fouace » (*ibid.*). Si l'origine du terme est incertaine, on retiendra ici que la pizza est rattachée, sous cette appellation, à l'Italie et à la ville de Naples en particulier depuis le XVI^e siècle, et qu'elle appartient à l'univers de la boulangerie sans que l'on puisse attribuer un contenu précis (recette, chaîne opératoire, etc.) au terme de désignation⁷. Pour ce faire, il faut attendre un recueil de contes écrit au XVI^e siècle en dialecte napolitain et dans lequel il est fait mention d'une sorte de pain de garde. L'auteur le met en scène dans un épisode où l'héroïne, Marziella, s'en va chercher de l'eau et emporte avec elle une *pizzella* que sa mère a cuite la veille avec la fournée de pain et qui est conservée dans le garde-manger. Cette *pizzella* est présentée comme un pis-aller de la version de cour, « faite de sucre et d'amendes [*sic*] » (Basile 1634 : 332). Ce détail signale un trait structurant de la pizza : elle se présente sous des formes opposées et complémentaires. D'abord par sa recette : elle peut être sucrée et reliée à l'univers des pâtisseries fines, ou salée et reliée à l'univers boulanger. Ensuite par son statut : elle est à la fois plébéienne sous forme salée et de cour sous forme sucrée. Enfin par son usage : mets de table et sédentaire, fantaisie de bouche, elle apparaît également sous la forme d'un casse-croûte d'extérieur, roboratif matefaim ambulatorio. Si la recette de la version plébéienne de la pizza n'est pas précisée dans le recueil de contes, on sait qu'elle ne pouvait être agrémentée de tomate – élément de recette aujourd'hui caractéristique de la pizza –, puisque lorsqu'elle fut introduite en Italie au XVI^e siècle, elle passa d'abord pour un poison. Il fallut de sévères disettes pour qu'elle change de registre classificatoire et soit considérée comme un comestible, un fait qui n'est pas signalé avant le début du XVIII^e siècle où elle est mangée en crudités. On trouve néanmoins une indication de ce que pouvait être cette pizza dans un dossier d'appellation protégée pour la *Vera pizza napoletana* (1997) : y est répertoriée en 1660 une *pizza bianca mastunicola*, dont le support de pâte est enduit de saindoux avant d'être agrémenté de fromage et de basilic.

Si l'on poursuit l'investigation, on voit que la diversité de la pizza est encore mentionnée dans un autre ouvrage datant de 1850 le *Vocabolario Domestico Napoletano e Toscano* écrit par Basilio Puoti (1850). Bien plus, la pizza n'est pas simplement sucrée ou salée, dans sa recette tout semble pouvoir varier et on ne connaît du mets que son principe de base : une pâte aplatie et agrémentée de « choses diverses ». Suivant ce dictionnaire, il existe plusieurs types dont la variété ne se limite pas aux garnitures (diverses) mais s'étend encore aux modes de cuisson (four, poêle, bain d'huile), et à la nature des recettes qui transforment la pizza en mets salé ou sucré. Pour préciser davantage ce qu'était la pizza à Naples, il faut

7. Ainsi que le signale l'historienne F. Sabban (2000 : 804), « [I]une des grandes difficultés de l'histoire des denrées alimentaires est que les transformations affectant éventuellement ces objets ne se produisent pas nécessairement en synchronie avec les évolutions lexicales de leurs dénominations. Fragiles ou périssables par nature, les produits comestibles peuvent se transformer profondément sans que leurs noms changent ou, à l'inverse, alors qu'ils défient le temps comme des survivances du passé, par l'immutabilité de leur composition et de leur mode de confection, leurs noms sont remplacés par d'autres ou modifiés. Il arrive aussi qu'en apparence, ni l'objet ni sa désignation ne semblent avoir vieilli ».

attendre le XIX^e siècle, période pour laquelle on dispose de quelques rares textes relatifs à la version plébéienne (salée et non sucrée) qui est aussi celle que les migrants napolitains emporteront avec eux lors des grandes migrations du même siècle, et qui servira de référent aux populations autochtones qui s'essayeront bien plus tard à cette spécialité napolitaine. C'est à partir d'elle et hors du pays d'origine que se construiront les lignées suivantes, lignées particulièrement prolifiques quant à la question des frontières. Ces textes présentent tous la pizza comme un mets acheté par le petit peuple, les *lazzaroni*, et mangé par les rues. Sous cette forme, elle est le lot de ceux qui n'interrompent leur journée que le temps d'une pause nécessaire à l'entretien de la force de travail. La pizza se vend à la part par des garçons qui, toute la journée et jusqu'à la nuit, se tiennent devant de petits comptoirs ambulants. Ils en proposent deux sortes, *bianca* ou *rossa*, mais seulement salées. Serao (1890 :105-107 ; 1884 : 1074-1075), en donne une description assez précise⁸ : La pizza se décline à la tomate, à l'ail, au poivre, à l'origan, à la mozzarella ou aux anchois. Cette variété vient compenser, nous dit-elle, la monotonie de la diète quotidienne du petit peuple qui se nourrit de ce mets classé dans les moins chers du marché : la pizza coûte un sou, et il en existe aussi à deux centimes que les enfants achètent sur le chemin de l'école. Cependant, même vendue à un sou, il faut encore distinguer entre ceux qui peuvent la payer comptant et, ceux qui l'achètent à crédit « a otto ». Tandis qu'au seuil le plus bas de la pauvreté, d'autres en sont réduits à souscrire une sorte d'abonnement où, pour quatre sous par semaine, le *pizzaïolo* met de côté les rebords de pâte de la pizza laissés par d'autres qui auront pu la consommer à table, dans le petit local de fabrication transformé en *pizzeria*⁹.

La pizza se présente ainsi comme un mets qui dépasse les frontières tout en les contenant, un mets qui porte en lui-même ses propres échelles de distinction ; elle joue sur plusieurs registres qui semblent s'exclure mutuellement : elle marque une frontière économique entre riches et pauvres (la sucrée pâtissière et de cours s'oppose à la salée boulangère et de plèbe), une frontière sociale aussi, d'une part entre ceux contraints de la manger dans les rues et ceux qui la mangent à table (les bourgeois d'un côté, les *lazzaroni* de l'autre), et d'autre part parmi les plus pauvres entre ceux qui paient comptant, ceux qui paient à crédit, et ceux qui se contentent des restes. On peut encore ajouter une frontière statutaire si l'on s'en tient aux recueils italiens de cuisine : seule la pizza sucrée, de cour, est mentionnée dans les inventaires de cuisine nationale tandis que la salée, de plèbe, renvoyant aux conditions de vie misérables dans lesquelles vivent nombres de Napolitains,

8. Trois autres témoignages recoupant les descriptifs laissés par l'auteur sont disponibles pour la même époque : voir Dumas (1984 : 94-96), Spaduzzi et Somma (1863 : 59-60), ainsi que De Bourcard (1850). Pour De Bourcard (*Usi e costumi di Napoli*, 1850) on ne dispose pas de référence complète, mais il est cité par V. Buonassisi (www.pizza.it-Lecuriosità), consulté en mars 1998.

9. Benincasa (1992) indique qu'au milieu du XVIII^e siècle on comptait une vingtaine de *pizzerias* à Naples, équipées de petites tables en marbre fixées aux murs. Elles remplissaient la double fonction de nourrir les clients et de réapprovisionner les vendeurs ambulants. Seuls ces deux modèles de mise à disposition sont proprement napolitains. Ceux qui suivront pendant le siècle tel le « restaurant *pizzeria* » sont des créations syncrétiques nées en dehors du pays d'origine, nous le verrons.

en est exclue¹⁰. La pizza, c'est tout cela à la fois et c'est surtout exclusivement napolitain : à la veille des grandes migrations, sa popularité n'a jamais dépassé les frontières de son *paese* natal ; l'histoire a gardé en mémoire sa tentative avortée d'exportation vers Rome (Serao 1884 : 1074). C'est véritablement hors de chez lui que le mets à un sou va connaître un destin inattendu. Pris dans un processus de revalorisation symbolique, il va devenir marqueur identitaire à même de fédérer ce peuple qui s'expatrie sans langue ni cuisine communes¹¹.

La pizza hors de ses frontières italiennes

La pizza n'ayant pas quitté Naples avant l'expatriation, il suffit, pour en retrouver les traces, de suivre celles de ses propriétaires, les Italiens ayant pour habitude de se regrouper en microsociétés et par communauté d'origine, recréant en terre étrangère le contexte de vie du *paese* quitté. À la lumière des registres migratoires et des données d'entretien, à la fin du XIX^e siècle, on retrouve une *pizza rossa Margherita* qui est aussi une « vente vedette » dans les fêtes des saints italiens de la *Little Italy* de New York, tandis qu'en 1903, aux abords du Vieux port de Marseille, mention est faite d'une *pizza bianca* fabriquée dans une cantine de travailleurs italiens.

Adaptations élémentaires et revalorisation sélective : renforcer les frontières pour maintenir la distance

Pendant les premiers temps de l'installation, de part et d'autre de l'Atlantique, les modes de préparation, de mise en vente, et de consommation restèrent identiques à ceux décrits précédemment. L'immersion dans un nouveau milieu physique n'induisit que quelques modifications relatives aux recettes, certains ingrédients n'étant alors plus disponibles tandis que d'autres, valorisés dans le pays d'origine, devinrent beaucoup plus facilement accessibles. Par exemple, aux États-Unis la mozzarella nécessaire à la réalisation de la *pizza Margherita* fut fabriquée au lait de vache et non plus de bufflonne, tandis qu'à Marseille la *pizza bianca* s'enrichit de « saucisse italienne » ou de fromage « romain ». Ces modifications qui ne renvoient qu'à des adaptations élémentaires¹² mineures ne changeaient rien au principe structurel du mets. Pourtant, on aura noté que les pizzas décrites étaient, respectivement, *rossa* aux États-Unis, et *bianca* en France. Or ce détail, loin de relever du simple registre culinaire, annonce un élément important touchant le statut du mets : il signale d'abord un investissement identitaire que l'on peut considérer

10. À une exception près, celle de V. Agnetti, qui, dans *La nuova cucina delle specialità regionali*, publié en 1909, signale la popularité des pizzerias et des pizzas à la tomate qui y étaient servies. Avant cette date, aux XVIII^e et XIX^e siècles, ce sont les macaronis à la sauce tomate qui sont présentés dans les recueils comme « la spécialité de Naples ». Nul ne peut pourtant ignorer l'existence des formes salées à la même époque, omniprésentes dans le paysage urbain napolitain. Pour plus de détails sur l'histoire de la cuisine italienne, voir Capatti (1997).

11. Pour le fait linguistique, voir Brisou et al. (1989). On y trouve de nombreuses références concernant l'usage des dialectes et le statut de la langue italienne. Pour le fait culinaire, voir Levenstein et Conlin (1986 : 32-39).

12. Sur la classification des adaptations et le détail des opérations liées aux situations migratoires, voir Calvo (1982 : 383-446).

être à l'origine de la pérennisation d'un mets dont le statut initial n'est guère que celui des plus miséreux et qui, contre toute logique, aurait dû être abandonné dans des pays où les conditions de vie matérielles étaient de loin plus confortables que dans l'Italie quittée. Il nous parle ensuite des contextes idéologiques dans lesquels se sont déroulées les premières interactions humaines (Sanchez 2007).

À New York, donc, c'est sous la forme d'un plat totem que la pizza réapparaît. Un plat totem est une préparation ethnique qui reçoit, au cours d'un processus de revalorisation sélective induit par le déracinement de sa communauté d'origine, un statut nouveau qu'elle n'avait pas dans le pays d'origine et qui répond à la nécessité de renforcer une identité dans un contexte d'intégration contraignant¹³. Or, en Italie, la tomate était devenue marqueur culinaire de la Campanie inscrivant sa cuisine dans l'ensemble national (Artusi 1891). Par ailleurs, c'est aussi une pizza *rossa* qu'Umberto 1^{er}, travaillant encore à l'unification du pays trente ans après son annonce effective, avait érigé au rang de spécialité napolitaine ayant sa place dans les éléments de fierté nationale, transformant ainsi le mets en étendard patriotique pour conquérir les napolitains à sa cause¹⁴. D'un autre côté, le programme « d'américanisation » mis en place par les autorités américaines touchait spécialement les habitudes alimentaires des migrants. Sur ce plan, son principe moteur se traduisait par une application stricte du principe d'incorporation : c'est en mangeant comme un Américain qu'on devenait américain¹⁵. Cette insertion dans la sphère privée, qui n'a pas eu d'équivalent en France¹⁶, se doublait d'un rapport à l'alimentation basé sur une rationalité scientifique qui privait l'acte alimentaire de toute dimension symbolique : basé sur un rapport d'équivalence entre nutriments, les fayots valaient pour de la viande puisqu'ils contenaient naturellement des protéines. Outre le fait que ces aliments ne participaient pas du même registre classificatoire, l'accès aux protéines animales a toujours renvoyé à un signe d'ascension sociale pour ces miséreux. De même que pain ou pâtes valaient statutairement bien plus que fayots ou bouillies.

En France, à Marseille, la pizza *bianca* fabriquée dans la *cantina* de travailleurs Napolitains n'avait pas le statut de « plat-totem » comme la *rossa* mangée aux États-Unis. Il s'agissait simplement d'un mets permettant à la

13. Sur les « plat-totem » voir Calvo (1982) ; Levenstein et Conlin (1986 : 32-39) ; La Cecla (1998). Antérieurement à ces textes, c'est de « boisson totem » qu'il a été question avec Barthes (1957) qui parlait alors du statut du vin pour les Français. Le Coca Cola des Américains participe de ce registre. Il fut érigé en marqueur identitaire au cours de la Seconde Guerre mondiale (Kuisel 1993 : 52-69) pour constituer un repère de ralliement et un signe de « l'américanité » partagée pour des soldats d'origines diverses formant l'armée des États-Unis d'Amérique. Avant cette date, sa consommation était extrêmement localisée. Cette boisson signe deviendra par la suite aux yeux des observateurs extérieurs – comme la pizza pour les Italiens – un symbole de l'Amérique.

14. Sur cet épisode, voir le *Disciplinare internazionale* (1997).

15. Sur le détail des programmes d'américanisation ainsi que leurs fondements idéologiques, voir le recueil de textes originaux réunis par Daniel et Deschamps (1998).

16. En France, le registre alimentaire est resté dans le domaine de la stigmatisation. Les violences faites à l'encontre des Italiens et relevant du registre de la vie privée avaient partie liée avec les pratiques religieuses. Sur l'ensemble des épisodes xénophobes, voir Schor (1996).

communauté expatriée de ressouder les liens autour d'un partage collectif : déposée dans un plat, elle se déchirait à la main par plusieurs mangeurs et se présentait comme un réactivateur de l'identité commune du *paese* quitté. Une identité locale, non nationale. Même s'il y a eu, en France, des expressions soulignant la stigmatisation dont la communauté italienne a pu être l'objet, les récits rapportés par les primo-migrants laissent penser que leurs pratiques alimentaires ne passaient finalement pas pour plus étrangère à un Français que celle d'une région voisine. Chacun pratiquait « son manger à lui », et si les Italiens étaient qualifiés de « macaronis », les Vendéens étaient volontiers qualifiés de « ventres à choux » (Brisou et *al.* 1989). Devenir français supposait d'abord une adhésion, dans l'espace public, aux principes de la République, voie traçant l'accès à la citoyenneté, tandis que la cuisine des migrants participait d'une identité locale rejoignant le statut accordé aux cuisines régionales françaises. Ce processus se produit sous l'effet croisé du mode d'intégration proposé aux migrants en France et d'un héritage postrévolutionnaire appliqué à la fois au redécoupage du territoire et au rôle que les cuisines régionales s'y sont vues attribuer : elles deviennent, sous l'effet d'une volonté politique, « signe distinctif de la localité », et « élément remarquable de la nation dans sa diversité et dans ses représentations » ; les cuisines et les spécialités alimentaires régionales « s'inscrivant dès lors dans cette redéfinition de la complémentarité des diversités qui fonde la nation historique, ce collectif d'hommes unis par une continuité, un passé et un avenir » (Csergo 1996 : 823-841).

Émergence des premiers compromis et ouverture aux syncrétismes

Le durcissement de la législation appliquée aux quotas migratoires et à l'immigration saisonnière va introduire un changement de mentalité important (Schor 1996 ; Daniel et Deschamp 1998 ; Kaspi 1999) : pour ceux qui font le choix de rester, les liens avec le *paese* quitté ne pourront plus être réactivés par les retours réguliers au pays, tandis que le futur des troisièmes générations va se concevoir « ici ». Concernant le fait culinaire, en France comme aux États-Unis, les communautés italiennes vont gommer progressivement certains traits des particularismes locaux et se réunir autour de la construction d'une cuisine italienne commune qui n'a pas d'équivalent en Italie ; parmi les préparations emblématiques de cette cuisine, on va retrouver les pâtes et la pizza. Pour cette dernière, si les Napolitains vont conserver le rôle de « gardiens de la tradition » en maintenant notamment une séparation statutaire entre pizzeria et restaurant, leurs compatriotes vont se montrer moins pointilleux sur les règles de l'art et s'ouvrir à de nouveaux pidgins culinaires. Les premiers changements appliqués sur la pizza vont porter sur les saveurs dominantes : aux États-Unis, de garniture possible, le fromage va devenir garniture structurante. En France, c'est la tomate qui va prendre cette place. Parallèlement, après quelques essais erreurs, un second type de changement se produit avec l'introduction du mets dans les structures de repas respectives, appuyée sur le recours à une interface commune : le restaurant de cuisine « exotique ». Lieu neutre ménageant la rencontre avec l'altérité, il va d'abord prendre les traits du « restaurant italien » en Amérique, et ceux de la

pizzeria et du restaurant-pizzeria en France. Ces lieux vont désenclaver la pizza de sa consommation intra communautaire et de son auréole ethnique qui par trop d'aspects l'associait à l'altérité miséreuse. Ces lieux vont permettre aux autochtones de se familiariser avec la pizza mais c'est au lendemain de la Seconde Guerre mondiale que sa popularité va réellement se propager. L'engouement nouveau pour le met va initier une série d'inventions tant culinaires que techniques, permettant au mets de s'ajuster aux besoins et aux valeurs de son temps.

Des formes syncrétiques aux formes nationalisées : ou comment la frontière se reconstruit

Dès les années 1950, en France comme aux États-Unis, s'amorce la diffusion de la pizza à travers les territoires sous l'effet de deux phénomènes se renforçant l'un l'autre : plus les ouvertures se multiplient, plus les intervenants de tous bords vont tenter leur chance avec ce mets éminemment malléable en passe de devenir un véritable phénomène de société. Cet engouement général pour la pizza se produit sous l'effet de multiples changements qui affectent les organisations sociales dans leur ensemble. Sans pouvoir être exhaustifs ici, on citera d'abord le développement de l'emploi urbain et de la journée continue dès les années 1950 : on cherche désormais à se nourrir rapidement le midi à proximité du lieu de travail. Or, la pizza présente de multiples avantages par rapport aux alternatives existantes : à Nice, par exemple, servie chaude et déclinée en une multitude de parfums, elle marque rapidement son avantage sur la pissaladière et sur la *socca* locales, tandis qu'elle est un des rares mets disponibles au cœur de la ville américaine qui, à cette époque, a surtout développé en marge de ses artères extérieures des systèmes de *take away* (à emporter) adaptés au développement de l'automobile. De part et d'autre de l'Atlantique, la mode italienne favorise encore le choix de ce mets au cœur du développement de la société des loisirs et de la restauration extérieure. En France, elle répond à l'envie de sortir le soir et de manger dans une atmosphère joyeuse qui détonne alors avec celle du restaurant traditionnel resté par trop d'aspects cérémoniel. Elle y profite du mouvement d'explosion de la restauration extérieure des années 1970. On peut citer encore le *baby boom* (1946-1963) qui, associé au développement du double emploi des ménages, se traduit aux États-Unis par une demande de *convenience food* (nourriture toute prête) à usage domestique. Si le *TV dinner* (repas télé) en est un élément emblématique apparu, grâce aux innovations techniques du domaine de la surgélation, dès 1953, la pizza pénètre les foyers américains 4 ans plus tard, soit plus de 20 ans avant les foyers français.

Ces grandes tendances communes auxquelles la pizza va apporter une réponse ne doivent pas cacher les spécificités des modèles qui se sont développés de part et d'autre. Deux exemples représentatifs de cette période et pris chacun de part et d'autre de l'Atlantique vont nous permettre d'illustrer la façon dont les frontières se reconstruisent. Nés des mêmes macro tendances, ils s'opposent pourtant point par point, mettant en évidence la spécificité des réponses que trouve chaque société pour elle-même. Vont alors se formaliser les deux modèles emblématiques de chacun des pays : la roborative *Chicago Style Pizza* qui naît de l'association de la *pie* (tourte) américaine et de ce qui est alors considéré comme une « mise en

bouche » italienne, et la pizza provençale qui naît de son côté de l'association de la pizza *bianca* napolitaine, des *pendelottes* provençales, et des anchois siciliens. Initialement syncrétiques, ces deux modèles de pizzas vont peu à peu prendre des traits nationaux pour devenir finalement les pizzas représentatives de leur société respective, dans lesquelles on peut lire le rapport aussi bien à l'alimentation, qu'à la technique, ou à la réussite sociale.

Quelles sont les grandes caractéristiques de ces deux formes de pizzas? En termes d'évolution, on peut d'abord constater qu'aux États-Unis le mets a été adapté à l'outil, tandis qu'en France l'outil a été adapté au mets. Dans le premier cas la préparation de la pizza a en effet été segmentée en différentes opérations techniques confiées à des acteurs différents (recours à des centrales d'achat pour les garnitures, surgélation préalable de la pâte étalée et disposée dans des moules, utilisation de fours à infra rouges), transformant le mets en concept industrialisé et en produit « standardisable ». Cette pizza va donc progressivement prendre tous les attributs d'un mets adaptable à l'industrie du *fast food*, dont les chaînes de restaurants Pizza Hut et Domino's Pizza deviennent les emblématiques représentants. En France, la préparation de la pizza est restée entre les mains d'un spécialiste unique qui maîtrise toutes les étapes de fabrication (préparation maison des garnitures, de la pâte, cuisson en four à bois), et dont l'objectif principal est de distinguer sa préparation de celle de tout autre *pizzaiolo*. En déplaçant le four du *laboratorio* napolitain¹⁷ dans une camionnette, les Provençaux ont conservé au mets toutes les caractéristiques de sa fabrication artisanale initiale. Nous reviendrons par la suite sur le fait qu'en termes de capacité de diffusion du mets à travers les territoires, les camions à pizza n'ont pas été moins efficaces que les antennes de livraison américaines. Fidèle au mythe initial de la terre d'abondance, l'Amérique a privilégié la quantité de garniture au rapport d'équilibre initial entre la pâte et son agrément gustatif. La *Chicago Style Pizza* a par ailleurs pris la forme d'une compression des éléments de repas, procédant par empilement et stratification verticale. En France, l'expansion s'est faite horizontale, le diamètre du mets gagnant en envergure, tandis que le rapport d'équilibre napolitain structurant était conservé, et la pizza s'est alors intégrée dans le déroulement séquentiel d'un repas organisé en deux étapes. La pizza américaine est devenue un mets de temps compté, préparé et consommé rapidement tandis qu'en France, à l'inverse, sa consommation a conservé une forte charge commensale, maintenant ainsi le partage alimentaire comme un moment dédié à la socialisation. En fin de compte, ces deux types de mise à disposition ont pris les tours des modèles d'ascension sociale respectivement valorisés dans chacune des cultures : aux États-Unis la pizza de *fast food* et le système de franchises qui lui est associé participent du mythe du *self made man*, mythe qui fait suite à celui des premiers temps de la migration dans lequel le colon, à force de travail, pouvait réussir autant qu'un autre dans sa nouvelle patrie. En France, avoir son camion ou sa petite pizzeria fait plutôt écho au modèle du petit artisan indépendant, qui est son propre patron, et

17. Le *laboratorio* est un petit local de fabrication constitué d'un four, d'un plan de travail et d'un comptoir de vente.

qui fabrique un produit spécifique sur la base d'un savoir-faire qui participe d'une identité régionale¹⁸.

Confrontation de deux modèles « nationalisés »

À ce point, nous avons vu que les frontières se renforcent (plat totem), se brouillent le temps de la rencontre (composition syncrétique), se reconstruisent autrement (réappropriation progressive), et ne disparaissent pas : elles se réédifient continuellement pour devenir des pizzas nationalisées. On peut encore le constater en s'arrêtant un instant sur le sort qui a été fait en France aux « pizzas nationalisées » américaines dont nous situons dans l'introduction l'arrivée au début des années 1990. La France, comme les États-Unis, possédait déjà à l'égard de la pizza un référent national¹⁹. C'est à l'aune de ce dernier que la pizza de *fast food* a été approchée²⁰. La confrontation de ces deux types de pizzas de forme, d'usage et de fonction très éloignés, portant pourtant le même nom, a ainsi constitué, pour les mangeurs, un champ propice aux efforts de différenciation et aux comparaisons.

La répartition des points d'implantation de la chaîne américaine Pizza Hut suit une ligne de démarcation qui va de Nantes à Besançon. Au nord de cette ligne, le modèle américain a connu une certaine popularité – non sans réajustements –, tandis qu'au sud, il ne s'est pas répandu. Si l'on se penche un instant sur cette partie du territoire qui est aussi le fief historique des camions à pizza, on constate que de la rencontre des deux modèles sont nés de nouvelles adaptations et de nouvelles constructions syncrétiques, mais également des détournements d'usage et des changements d'appellation qui sont aussi des réajustements classificatoires.

18. On signalera le recours plus commun au couple d'oppositions entre pays de tradition catholique (desquels participent la France et l'Italie) et pays de tradition protestante (desquels participent les États-Unis) pour expliquer les différences de conception du rapport à l'alimentation. Si certains auteurs ont cherché à affiner cette grille, Fischler (1996 : 859-879) la prolonge en opposant santé (États-Unis) et identité (France). Moulin (1995 : 70-79) propose quant à lui une opposition entre fonctionnalité (États-Unis) et plaisir (France). Scaraffia (1995 : 26-33) procède en termes de « pur/impur » (États-Unis) et « fête/pénitence » (France). Nous aurons montré que cette grille ne suffit pas à elle seule pour comprendre les fondements de ce rapport à l'alimentation qui relève notamment de l'association complexe de données idéologiques ou de croyances.
19. À ce moment là, ce sont en réalité deux types de pizzas qui incarnaient le standard national : celle de pizzeria, rattachée à l'Italie, et celle du camion, rattachée à la Provence. De forme et d'usage extrêmement proches, elles se distinguaient essentiellement par leur origine associée. Le contexte concurrentiel provoqué par l'arrivée de la pizza américaine va favoriser la multiplication de l'offre et l'émergence d'un unique référent national partagé : la pizza provençale cuite au feu de bois et associée au camion ambulant. Il est piquant de constater que non seulement les pizzas américaines de fast-food n'ont pas remplacé celles consommées sur le territoire mais que, bien plus, elles ont permis la finalisation d'un référent national partagé.
20. Pour être juste, précisons que le référent préexistant est soit un mets de même nom (mais le contenu peut différer comme c'est le cas entre pizzas américaines de fast-food et pizza provençale de camion), soit une cousine locale : en région bretonne, ce sont les crêpes et les galettes, remplissant la même fonction (d'usage et symbolique en tant qu'étendard identitaire) que la pizza qui ont servi de support à la comparaison et ont été utilisées pour tracer les modalités d'adaptation du mets exogène.

En effet, si d'un point de vue organoleptique, les pizzas proposées par l'enseigne de *fast food* demeureraient généralement attractives pour les mangeurs, l'aspect formel étant en revanche trop éloigné du référent mémorisé, la consommation des pizzas stratifiées de Pizza Hut n'a été possible qu'en les « rebaptisant », le mangeur résolvant ainsi la disjonction produite entre un nom et un contenu répondant à cette appellation : à Avignon, c'est de « gâteau au fromage » dont on nous a parlé, tandis que les mangeurs italiens interrogés ont utilisé le terme de « cochonnerie ». Ces changements d'appellation contiennent également l'ajustement de la pratique : le registre italien des « cochonneries » fait référence aux mets qui constituent un écart à la norme et à la représentation partagée du « bien manger » mais qui sont réhabilités par réinsertion dans une catégorie culturellement prévue à cet effet. Autrement dit, l'appellation traduit ici la possibilité d'un écart renormalisé²¹. Le « gâteau au fromage » aussi appelé « la pizza de l'Américain » a quant à lui été intégré dans le registre de l'exception festive, présentant par exemple tous les attributs requis pour devenir une idée de repas pour le 31 décembre, alors que sa fonction initiale aurait dû le destiner à une consommation régulière et banalisée. Ce détournement de fonction a eu une incidence directe sur la santé financière de modèles basés sur la fréquence de fréquentation. Ce n'est là qu'une seule des manifestations du processus de réappropriation ayant émergé au cours de cette rencontre, mais elle met encore une fois en évidence l'existence d'un mécanisme culturel permettant d'encadrer l'emprunt, le temps nécessaire à sa remise en forme culturelle, et de lui donner sens dans un contexte lui préexistant.

Ce bref parcours avec la pizza nous apprend que les frontières se déplacent sans cesse ; dans ces processus, on constate que les individus sont pris dans un impératif contradictoire : maintenir une spécificité culturelle endogène tout en cédant aux emprunts exogènes. Mais c'est cette dynamique qui définit finalement le principe fondamental de la culture : elle est emprunt (le parcours de la pizza en témoigne) et en même temps moyen de canalisation de l'emprunt (la variété des différentes lignées de pizzas le montre). Dans ce contexte, l'évolution et le changement – le déplacement, la reconstruction, l'invention des frontières – nous semblent davantage manifester la vitalité des cultures plutôt que leur désagrégation. Il est pourtant devenu commun de chercher à favoriser la pérennité de formes culinaires en en figeant la recette à travers une liste d'ingrédients et une chaîne opératoire strictement définis ; tel est le cas de la demande d'Appellation protégée déposée par la mairie de Naples pour la *Vera Pizza Napoletana*. Pourtant, c'est bien la souplesse culinaire de la pizza, comme son large spectre de variations possibles, qui en ont assuré la pérennité à travers le temps et l'espace. Lui substituer une forme dite pure, ce serait oublier la qualité majeure de ce mets devenu « polyglotte » puisqu'il fait la preuve de sa capacité à communiquer dans toutes les langues, et risquer, in fine, de saper la diversité au profit de l'homogénéité contre laquelle on entendait se dresser.

21. Le registre des « cochonneries » participe des catégories plus vastes de la *merenda* et du *sfizio*. Sur ces notions, voir Diasio (1997).

Références

- ALLIATA DI SALAPURATA E., 1930, *Cucina vegetariana e naturismo crudo, manuale di gastrosofia aturista con raccolta di 1030 formule scelte d'ogni paese*. Milano, Hoepli.
- AGNETTI V., 1977 [1909], *La nuova cucina delle specialità regionali*, Società editoriale milanese. Rimini, Guaraldi.
- ARTUSI P., 1891, « La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene », in *Manuale pratico per le famiglie*. Florence, Landi.
- BARTH F., 1995, « Les groupes ethniques et leurs frontières » : 203-249, in P. Poutignat et J. Streiff-Fenart (dir.), *Théorie de l'ethnicité*. Paris, Presses Universitaires de France.
- BARTHES R., 1957, *Mythologie*. Paris, Le Seuil.
- BASTIDE R., 1998, *Anthropologie appliquée*. Paris, Stock.
- BASILE G., 1978, *Lo cunto de li cunti*. Bari, Giuseppe Laterza & Figli.
- BENINCASA G., 1992, *La pizza napoletana. Mito, storia e poesia*. Naples, Guida.
- BRISOU C., C. MALTONE et M. ROUCH, 1989, *Comprare un prà, des paysans italiens disent l'immigration (1920-1960)*. Talence, Éditions de la Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine.
- CALVO E., 1982, « Migration et alimentation », *Anthropologie de l'alimentation*. Londres, 21, 3 : 383-446
- CAPATTI A., 1997, « Voyageurs à la carte », in *Chroniques italiennes. Le voyageur et la table italienne*. U.F.R. d'études italiennes et roumaines, Université de la Sorbonne-Paris III, 52 : 105-118.
- C SERGO J., 1996, « L'émergence des cuisines régionales » : 823-841, in *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard.
- DANIEL D. et B. DESCHAMPS, 1998, *L'Immigration aux États-Unis de 1607 à nos jours*. Paris, Ellipses.
- DIASIO N., 1997, « Plaisir du goût et regards détournés. Ethnographie des grignotages enfantins dans un quartier de Rome », et « Le rien manger. Repas informels des enfants de 7 à 10 ans à Paris (Marais) et à Rome », *Recherche post-dorale pour le Centre de recherche sur le lien social*. Paris, CNRS-Université de Paris 5-La Sorbonne.
- DISCIPLINARE INTERNAZIONALE, 1997, *Pizza Napoletana*. Naples, Elio de Rosa Editore.
- DUMAS A., 1984, *Le Corricolo*. Paris, Desjonquères.
- FISCHLER C., 1996, « La macdonaldisation des mœurs », *Histoire de l'alimentation*, J.-L. Flandrin et M. Montanari (dir.), Paris, Fayard : 859-879.
- FORSE M. et S. LANGLOIS, 1995, *Tendances comparées des sociétés industrielles*. Paris, Presses Universitaires de France.
- GRUZINSKI S., 1999, *La pensée métisse*. Paris, Fayard.
- HERSKOVITS M. J., 1952, *Les bases de l'anthropologie culturelle*. Paris, Payot.

- IMBS P. (dir.), 1980, *Dictionnaire des Trésors de la langue Française*, tome 8. Paris, Éditions du Centre national de la recherche pour un trésor de la langue française.
- KASPI A., 1999, *Mal connus, mal aimés, mal compris. Les États-Unis d'aujourd'hui*. Paris, Plon.
- KUISEL R., 1993, *Seducing the French. The Dilemma of Americanization*. Berkeley, University of California Press.
- LA CECLA F., 1998, *La pasta e la pizza*. Bologna, Il Mulino.
- LEVENSTEIN H. et J. CONLIN, 1986, « Les habitudes alimentaires des immigrants italiens en Amérique du Nord. Étude de la persistance d'une culture culinaire et de la montée du "fast-food" en Amérique du Nord », *Culture Technique*, 16 : 32-39.
- LÉVI-STRAUSS C., 1958, *Anthropologie structurale*. Paris, Plon.
- , 1996, *Anthropologie structurale deux*. Paris, Plon.
- MOORE H. L., 1999, « Anthropological Theory at the Turn of the Century » : 1-23, in H. L. Moore (dir.), *Anthropological Theory Today*. Cambridge, Polity Press.
- MOULIN L., 1995, « Le bon plaisir », *Mille et une bouches*. Paris, Autrement, 154 : 70-79.
- PUOTI B., 1850, *Vocabolario domestico napoletano e toscano, compilatio nello studio di Basilio Puoti*. Naples.
- SABBAN F., 2000, « Quand la forme transcende l'objet. Histoire des pâtes alimentaires en Chine (III^e siècle avant J.-C. - III^e siècle apr. J.-C.) », *Annales, Histoire, Sciences Sociales*, 4 : 731-947.
- SABOURET J.-F., 1991, *De la souillure à la marginalité : les burakumin, une minorité japonaise*, thèse de troisième cycle. Paris, EHESS.
- SANCHEZ S., 2002, *Une séduction transculturelle : la pizza. Polymorphisme, appropriation et identité dans l'alimentation*, thèse d'anthropologie sociale. Paris, EHESS-CETSAH.
- , 2007, *Pizza connexion*. Paris, éditions CNRS.
- SCARAFFIA L., 1995, « Au commencement était le verbe », *Mille et une bouches*. Paris, Autrement, 154 : 26-33.
- SCHOR R., 1996, *Histoire de l'immigration en France de la fin du XIX^e siècle à nos jours*. Paris, Armand Colin.
- SERAIO M., 1884 « Dal ventre di Napoli » : 1074-1077, *Romanzi e racconti italiani dell'ottocento, a cura di P. Pancrazi*, Garzanti.
- , 1890, « Il paese de cuccagna » : 105-107, *Romanzi e racconti italiani dell'ottocento, a cura di P. Pancrazi*. Garzanti.
- SPADUZZI A. et L. SOMMA, 1863, *Saggi igienici e medici sull'alimentazione del popolo minuto di Napoli*. Napoli, Stamperia della R.Università.

RÉSUMÉ – ABSTRACT – RESUMEN

Frontières alimentaires et mets transfrontaliers : la pizza, questionnement d'un paradoxe

Attestée depuis au moins le XVI^e siècle à Naples, la pizza a connu au XX^e siècle et plus particulièrement après la Seconde Guerre mondiale une diffusion quasi universelle. Met aux racines archaïques devenu étendard de la modernité, la pizza a traversé l'histoire comme les aires géographiques et culturelles. Pourtant, cet atypique comestible transfrontalier ne signe pas l'effacement des frontières : son adoption s'accompagne toujours d'un processus de réappropriation au cours duquel elle est pétrie de traits de culture locale et s'intègre harmonieusement dans un système de règles lui préexistant. Au terme de ce processus de réappropriation auquel la malléabilité inédite de la pizza laisse prise, le mets fait à nouveau frontière pour tout autre groupe que celui qui l'a travaillé et remis en forme. La pizza est un objet culturel qui offre un exemple particulièrement intéressant de la manière dont la diversité se maintient et se renouvelle dans le flux des emprunts, et permet dans le même temps de revisiter les scénarios d'homogénéisation culturelle et culinaire, ou l'effacement des frontières qu'induirait le processus de mondialisation. Le fait est piquant, relevons le, c'est tout justement la pizza qui, plus souvent qu'à son tour, est utilisée pour témoigner de l'érosion des spécificités culturelles.

Mots-clés : Sanchez, pizza, frontières, emprunt, processus de réappropriation, homogénéisation.

Food Frontiers and Cross-Border Foods : Pizza, Study of a Paradox

Pizza has been a well-known food in Naples since at least the 16th century, but spread almost around the whole world in the 20th century, especially after the Second World War. A dish with archaic roots that has become the symbol of modernity, pizza has transcended history, as it has geographical and cultural barriers. Nonetheless, this cross-border food product has not eliminated borders ; its adoption is always accompanied by a reappropriation process where it is imbued with aspects of the local culture and is integrated with ease into a pre-existing set of rules. Once this reappropriation process is achieved, with its unique flexibility allowing it to relinquish its hold, pizza then creates new frontiers for other groups than those which developed it and worked with it. Pizza is a cultural object, providing a particularly interesting example of how diversity is maintained and is renewed in the flux of borrowing, and at the same time makes it possible to examine the scenarios of cultural and culinary homogenisation, or the breakdown of frontiers which the globalisation process brings about. It is a point in fact that it is precisely pizza that, more often than is its turn, is used to indicate the erosion of cultural differences.

Keywords : Sanchez, Pizza, Frontiers, Borrowing, Reappropriation Process, Homogenization.

Fronteras alimentarias y alimentos transfronterizos: la pizza, cuestionamiento de una paradoja.

Conocida desde al menos el siglo XVI en Nápoles, a partir del siglo XX y sobre todo después de la Segunda guerra mundial, la pizza ha conocido una difusión casi universal. Alimento con muy antigua raigambre convertido en insignia de la modernidad, la pizza ha atravesado la historia y las áreas geográficas y culturales. Sin embargo, este atípico platillo transfronterizo no borra las fronteras: su adopción va siempre acompañada de un proceso

de reapropiación durante el cual se impregna de los rasgos de la cultura local y se integra armoniosamente en un sistema de reglas preexistente. Al término del proceso de reapropiación que facilita la maleabilidad inédita de la pizza, este platillo erige una nueva frontera ante cualquier otro grupo diferente al que la integró. La pizza es un ejemplo particularmente interesante de la forma en que la diversidad se mantiene y se renueva en el flujo de préstamos y permite al mismo tiempo volver a revisar los escenarios de homogenización cultural y culinaria, o la desaparición de las fronteras que induciría el proceso de globalización. Es algo muy sabroso, por así decirlo, que la mayoría de las veces se utilice a la pizza par mostrar la erosión de las especificidades culturales.

Palabras clave : Sanchez, pizza, fronteras, préstamo, proceso de reapropiación, homogenización.

*Sylvie Sanchez
Centre Edgard Morin (CETSAH) - IIAC
22 rue de Londres
75009 Paris
France
sylvie.sanchez@ehess.fr*